HOOVER

CERAMIC HOBS
INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION — **GB**

PIANI VETROCERAMICA
I*STRUZIONI D'USO E DI INSTALLAZIONE* — **IT**

ENCIMERAS VITROCERAMICAS
INSTRUCCIONES DE EMPLEO E INSTALACIÓN — **ES**

Kuhalne plošče
NAVODILA ZA UPORABO, VGRADNJO IN PRIKLJUČITEV — **SL**

HOOVER - Via privata Eden Fumagalli - 20047 BRUGHERIO - Milano - ITALY

CONTENT GB-IE

1. General warnings 4
2. Installation 4
3. Built-in 4
4. Electrical connection 4
5. Presentation according to model 5
6. Hob cookware advice 5
7. Use the ceramic hob 5
8. Cleaning and maintenance 6
9. Problem solving 6
10. Aftercare 6
11. Protection of the environment 6

CONTENU IT

1. Avvertenze generali 7
2. Installazione 7
3. Inserimento nel mobile 7
4. Collegamento elettrico 7
5. Presentazione 8
6. Consigli d'utilizzo 8
7. Utilizzo del piano 8
8. Manutenzione 9
9. Problemi e soluzioni 9
10. Assistenza post-vendita 9
11. Rispetto dell'ambiente 9

CONTENU ES

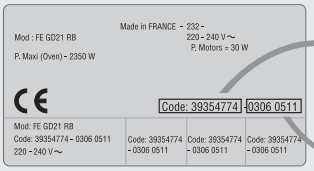
1. Instrucciones generales 10
2. Instalación 10
3. Empotramiento 10
4. Conexión eléctrica 10
5. Presentación 11
6. La elección de los utensilios 11
7. Utilización 11
8. Mantenimiento 12
9. Problemas y soluciones 12
10. Assistancia Técnica 12
11. Protección del medioambiente 12

VSEBINA SL

1. Splošni varnostni ukrepi 13
2. Vgradnja in prikljucitev aparata 13
3. Navodila za vgradnjo 13
4. Prikljucitev na elektricno omrežje 13
5. PREDSTAVITEV 14
6. Nekaj koristnih nasvetov za uporabo kuhalne plošce 14
7. UPORABA 14
8. VZDRŽEVANJE IN ÈIŠÈENJE 15
9. ODPRAVLJANJE NEPRAVILNOSTI VDELOVANJU.....15
10. SERVISI RANJE 15
11. VARSTVO OKOLJA 15

A

Identification Plate (located under the hob's bottom casing)
Placca segnaletica (situata sotto la cassetta inferiore del piano)
Placa de características (está bajo el cajón inferior de la encimera)
Tablica s podatki (na spodnji strani ohišja)



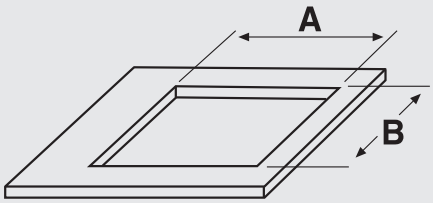
Code produit - Product code

C r uit : .....

Num r s ri : .....

Numéro de série - Serial N°

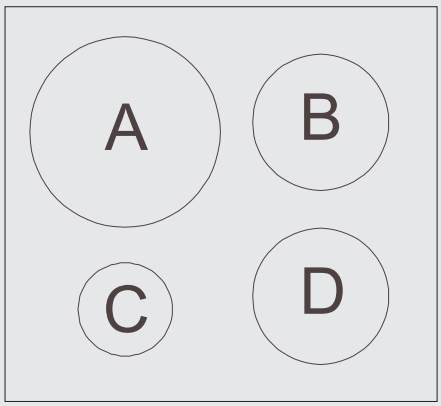
B



60 cm

A = 560
B = 490

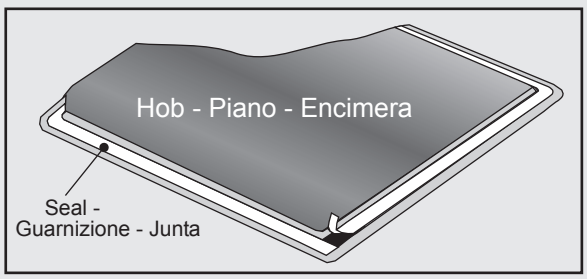
C

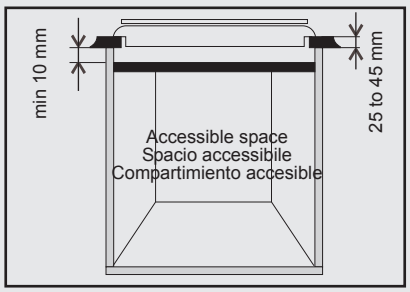


LAYOUT 1

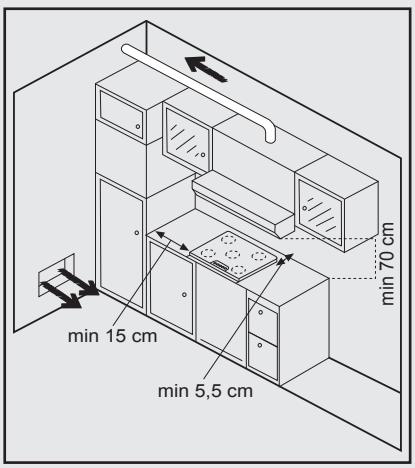
	A	B	C	D
LAYOUT " 1 "	2500 W	1800 W	1200 W	1800 W

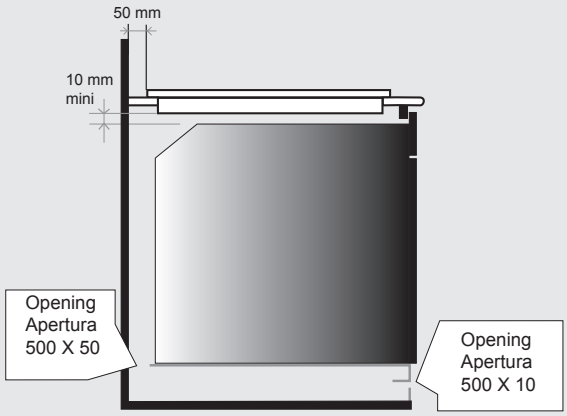
D





It is forbidden to fit the hob above a non-ventilated oven.
E vietato installare il piano su un forno non raffredato.
Se prohibe el empotramiento de un horno sin ventilación por debajo la encimera





1 • GENERAL WARNINGS

READ THE INSTRUCTIONS BOOKLET CAREFULLY TO MAKE THE MOST OF YOUR HOB.
We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the hob, note its serial number below in case you need to get help from the after sales service (Fig. A).

- It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.
- Do not touch the heat zones during operation or for a while after use.
- When cooking with fats or oils, take care always to watch the cooking process as heated fats and oils can catch fire rapidly.
- Aluminium foil and plastic pans must not be placed on heating zones.
- After every use, some cleaning of the hob is necessary to prevent the build up of dirt and grease. If left, this is recooked when the hob is used and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the risks of fire propagation.
- It is advisable not to stare directly at the halogen elements.
- Never cook food directly on the glass ceramic hob. Always use the appropriate cookware.
- Always place the pan in the centre of the unit that you are cooking on.
- Do not use the surface as a cutting board.
- Do not slide cookware across the hob.
- Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.
- Do not use the hob as a working surface.
- Do not use the hob for storage of any items.
- In the unlikely event of a surface crack appearing, do not use the hob. Immediately disconnect the hob from the electrical power supply and call the After Sales Service.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

We are constantly striving to improve product quality and as such may modify appliances to incorporate the latest technical improvements.

CE Induction hobs conform to European Directives 73/23/CEE and 89/336/CEE, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.

2 • INSTALLATION

Installing a domestic appliance can be a complicated operation which if not carried out correctly, can seriously affect consumer safety. It is for this reason that the task should be undertaken by a professionally qualified person who will carry it out in accordance with the technical regulations in force. In the event that this advice is ignored and the installation is carried out by an unqualified person, the manufacturer declines all responsibility for any technical failure of the product whether or not it results in damage to goods or injury to individuals.

3 • BUILT-IN

The furniture in which your hob will be installed and all adjacent furniture, should be made from materials that can withstand high temperatures. In addition, all decorative laminates should be fixed with heat-resistant glue.

Installation (Fig. B / D) :
- A watertight seal is supplied with the hob.

To install it:
- turn the hob upside down, with the glass surface facing downwards. Make sure the glass is protected.
- fit the seal round the hob.
- make sure that it is correctly fitted to avoid any leakage into the supporting cabinet.

- Leave a gap of at least 5 cm between the appliance and the vertical sides of the adjacent furniture.

- If, when installing the hob, the lower hob face is adjacent to an area normally accessible when handling or cleaning, fit a partition 1 cm below the base of the hob to avoid any risk of scorching or damage.

4 • ELECTRICAL CONNECTION

"The installation must conform to the standard directives." The manufacturer declines all responsibility for any damage that may be caused by unsuitable or unreasonable use.

Warning: we cannot be held responsible for any incident or its consequences that may arise during the use of an appliance not linked to the earth, or linked to an earth whose continuity is defective.

- Always check before any electrical operation, the supply tension shown on the electricity meter, the adjustment of the circuit-breaker, the continuity of the connection to earth to the installation and that the fuse is suitable.

- The electrical connection to the installation should be made via a socket with a plug with earth, or via an omnipole cut-out switch with an opening gap of at least 3 mm.
  If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

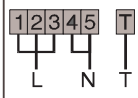
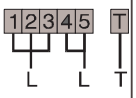
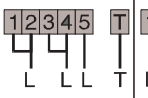
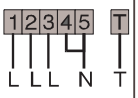
- The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.

- Any queries regarding the power supply cord should be referred to After Sales Service or a qualified technician.

- The hob is fitted with a power supply cord which allows it to be connected only to a power supply of 220-240 V between phases or between phase and neutral :
  - Connect to a socket, to choose the correct fuse, you must refer on the table.

It is however possible to connect the hob to:
. Three phase 200-240 V3~
OR
. Three phase 380-415 V3N~

CONNECTION TO THE TERMINAL ON THE TERMINAL BLOCK

	Single phase 220-240 V~	Two phase 220-240 V2~	Two phase 220-240 V3~	Three phase 380-415 V3N~
Fuse	25 A	25 A	25 A	16 A
Cable	3G2.5 H05VVF or H05RRF	3G2.5 H05VVF or H05RRF	4G2,5 H05VVF or H05RRF	5G1,5 H05VVF or H05RRF
Connection to terminal block				
Shunting : make a bridge with shunt	L1 : phase shunt 1-2 shunt 2-3 N : neutral shunt 4-5 T : Earth	L1 : phase shunt 1-2 shunt 2-3 L2 : phase shunt 4-5 T : Earth	L1 : phase shunt 1-2 L2 : phase Shunt 3-4 L3 : phase 5 T : Earth	L1 : phase 1 L2 : phase 2 L3 : phase 3 N : neutral shunt 4-5 T : Earth

5 • PRESENTATION

- Hilight zone : a metallic conductor strip is spread uniformly over the whole surface unit.
  It is effective within 3 seconds and is suitable for steady, homogeneous and also sustained cooking.
  The glass-ceramic hob benefits from greater heat output which is generated by the hilight cooking zones thereby accelerating the cooking process. Modifications to the design of the hob have not affected the capacity of the glass to withstand high temperatures, but they have improved controllability. With the "Coup de Feu" facility, reduced cooking times of up to 15% can be achieved, depending upon the method of cooking and the type of saucepans being used.

6 • HOB COOKWARE ADVICE

Using good quality cookware is critical for setting the best performance from your hob.

- Always use good quality cookware with perfectly flat and thick bases : using this type of cookware will prevent hot spots that cause food to stick. Thick metal pots and pans will provide an even distribution of heat.
- Ensure that the base of the pot or pan is dry : when filling pans with liquid or using one that has been stored in the refrigerator, ensure that the base of the pan is completely dry before placing it on the hob. This will help to avoid staining the hob.
- Use pans whose diameter is wide enough to completely cover the surface unit : the size of the pan should be no smaller than the heating area. If it is slightly wider the energy will be used at its maximum efficiency.

THE CHOICE OF COOKWARE - The following information will help you to choose cookware which will give good performance.

Stainless Steel : highly recommended. Especially good with a sandwich clad base. The sandwich base combines the benefits of stainless steel (appearance, durability and stability) with the advantages of aluminium or copper (heat conduction, even heat distribution).

Aluminium : heavy weight recommended. Good conductivity. Aluminium residues sometimes appear as scratches on the hob, but can be removed if cleaned immediately.
Because of its low melting point, thin aluminium should not be used.

Cast Iron : usable, but not recommended. Poor performance. May scratch the surface.

Copper Bottom / stoneware: heavy weight recommended. Good performance, but copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the hob is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass hobs. An overheated copper pot will leave a residue that will permanently stain the hob.

Porcelain/enamel : Good perfomance only with a thiny smooth, flat base.

Glass-ceramic : not recommended. Poor performance. May scratch the surface.

7 • HOW TO OPERATE THE GLASS CERAMIC HOB

- Locate the sign corresponding to the cooking zone that you need:
  Each surface unit is regulated by a control knob which provides access to any power levels.
- It is recommended that heat setting is at its highest until it has properly warmed up and then lower to the desired cooking setting.
- The residual heat indicator lights up when the heat zone temperature reaches 60°C and above. It will stay on, even if the unit is switched off, until the surface has cooled down. It will switch off when the temperature of the heat zone falls below 60°C.
- To switch off an heat zone, turn the corresponding knob back on the "0" setting.

- Positions : the examples below are intended as a guide. When you become familiar with using your hob you will be able to work out the settings which suit you best.

Positions	Some tips....
1-2	Very low To keep a dish hot, melt butter and chocolate...
3-4	Low Slow coocking, sauces, stews, rice pudding, poached eggs...
5-6	Moderately Beans, frozen foods, fruit, boiling water...
7-8	Medium Steamed apples, fresh vegetables, pasta, crepes, fish...
9-10	High More intense coocking, omelettes, steaks...
11-12	Very high Steaks, chops, frying...

8. CLEANING AND MAINTENANCE

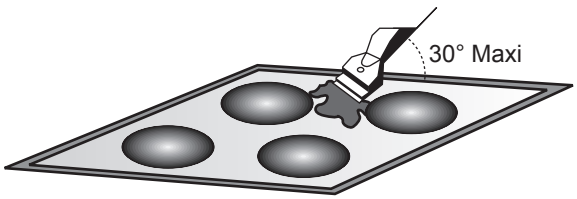
- Before carrying out any maintenance work on the hob, allow it to cool down.
- Only products, (creams and scrapers) specifically designed for glass ceramic surfaces should be used. They are obtainable from hardware stores.
- Avoid spillages, as anything which falls on to the hob surface will quickly burn and will make cleaning more difficult.
- It is advisable to keep away from the hob all substances which are liable to melt, such as plastic items, sugar, or sugar-based products.

MAINTENANCE:
- Place a few drops of the specialised cleaning product on the hob surface.
- Rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

If there are still some stubborn stains:
- Place a few more drops of specialised cleaning fluid on the surface.
- Scrape with a scraper, holding it at an angle of 30° to the hob, until the stains disappear.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.
- Repeat the operation if necessary.

A FEW HINTS:
Frequent cleaning leaves a protective layer which is essential to prevent scratches and wear. Make sure that the surface is clean before using the hob again. To remove marks left by water, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Then wipe with absorbent paper and a few drops of specialised cleaning fluid. The control knobs can be removed for a complete cleaning. However, you must care not to let any liquid go into the open zones, and then to push the knobs fully on fitting back.
The glass ceramic surface will withstand scraping from flat-bottomed cooking vessels, however, it is always better to lift them when moving them from one zone to another.

NB:



Do not use a sponge which is too wet.
Never use a knife or a screwdriver.
A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°.
Never leave a scraper with a razor blade within the reach of children.
Never use abrasive products or scouring powders.

- The metal surround : to safely clean the metal surround wash with soap and water, rinse, then dry with a soft cloth.

- The control knobs : can be removed by pulling them upwards. Only clean with soapy water and dry well before placing them. Be careful not to let any water get into the holes and take care when replaced the control knobs.

9. PROBLEM SOLVING

The cooking zones do not simmer or only fry gently
- Only use flat-bottomed pans. If light is visible between the pan and the hob, the zone is not transmitting heat correctly.
- The pan bottom should fully cover the diameter of the selected zone.

The cooking is too slow
- Unsuitable pans are being used. Only use flatbottomed utensils, that are heavy and have a diameter at least the same as the cooking zone.

Small scratches or abrasions on the hob's glass surface
- Incorrect cleaning or rough-bottomed pans are used; particles like grains of sand or salt get between the hob and the bottom of the pan. Refer to the "CLEANING" section; make sure that pan bottoms are clean before use and only use smooth bottomed pans. Scratches can be lessened only the cleaning is done correctly.

Metal marks
- Do not slide aluminium pans on the hob. Refer to the cleaning recommendations.
- You use the correct materials, but the stains persist. Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

Dark stains
- Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

Light surfaces on the hob
- Marks from an aluminium or copper pan, but also mineral, water or food deposits; they can be removed using the cream cleaner.

Caramelisation or melted plastic on the hob.
- Refer to the "CLEANING" section.

The hob does not operate or certain zones don't work
- The shunts are not positioned correctly on the terminal board. Have a check made that the connection is done in compliance with the recommendations.

"H" display, residual heat indicator, blinking.
- The electronic temperature is too high. A technician should verify the fitting in compliance with the recommendations.

10. AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:
— that the plug is correctly inserted and fused;
If the fault cannot be identified switch off the appliance — do not tamper with it — call the Aftercare Service Centre. The appliance is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge at the Service Centre.

11. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

1. AVVERTENZE GENERALI

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI INCLUSE IN QUESTO LIBRETTO.
Vi danno importanti indicazioni sulla sicurezza d'installazione, d'impiego e di pulizia, ed anche qualche consiglio per un'ottimale utilizzo del piano di cottura. Conservare con cura questo documento per consultazione ulteriore e notare, prima dell'installazione del piano, il numero di serie dell'apparecchio, nel caso di un ulteriore richiesta d'intervento del servizio di assistenza.

• Quando la spia del calore residuo è accesa, non toccare il fuoco in funzionamento o appena spento.
• Tutti le parti accessibili sono calde durante il funzionamento del piano, tenere lontano i bambini durante il funzionamento del prodottoe fino a quando non si spegneranno le spie di calore residuo.
• I grassi di cottura o l'olio caldo provocano degli schizzi. Badare di non allontanarsi dall'apparecchio, tali sostanze possono infiammarsi.
• La carta stagnola e i recipienti in materia plastica non devono essere appoggiati sulle superfici calde.
• Il bruciatore alogeno emette una luce abbastanza forte, non fissarla costantemente.
• Si raccomanda, dopo ogni utilizzo, un minimo di pulizia dell'apparecchio, per evitare l'accumulo di sporcizie e grassi. Questi, infatti, ricuocerebbero ad ogni uso dell'apparecchio, carbonizzandosi e liberando fumi ed odori sgradevoli, con il rischio di incendiarsi.
• Non depositare oggetti sulla parte comandi dei piani con comandi digitali.
• Non cucinare mai direttamente sul piano, utilizzare sempre le pentole.
• Appoggiare sempre la pentola ben centrata sul bruciatore da utilizzare.
• Non utilizzare la superficie vetroceramica né come piano per tagliare né come piano di lavoro.
• Non far scivolare le pentole sul piano: rischio di graffiature.
• Non appoggiare oggetti pesanti sul piano, potrebbero cascare e rovinare il piano.
• Non lasciare oggetti depositati sul piano di qualunque tipo essi siano.
• Nel raro caso che possa esserci un'incrinatura sotto il piano in vetroceramica, staccare immediatamente l'apparecchio dall'alimentazione, e chiamare direttamente il Servizio Assistenza.
• Questo apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e persone incapaci o inesperte all'uso del prodotto, a meno che non vengano sorvegliate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
• Sorvegliare i bambini in modo tale da assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Perseguendo una politica di aggiornamento tecnico-qualitative, il produttore si riserva il diritto di apportarvi modifiche migliorative, rispettando le norme vigenti.

CE DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ: Questa apparecchiatura, nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, É conforme alla prescrizione della Direttiva CEE 89/109 e al D.L. di attuazione n° 108 del 25.01.92. Apparecchio conforme alle Direttive Europee 73/23/CEE e 89/336/CEE, sostituite rispettivamente da 2006/95/CE e 2004/108/CE, e successive modifiche.

2. INSTALLAZIONE

Il collegamento e la messa in funzione degli apparecchi elettrodomestici nel loro ambiente è un'operazione delicata che, se non viene effettuata correttamente, può causare delle conseguenze anche gravi per la sicurezza dei consumatori. Per questo è importantissimo che l'operazione di collegamento venga svolta da un professionista, che DEVE attenersi alle norme tecniche in vigore. Se nonostante questa raccomandazione, il consumatore deciderà di realizzare personalmente il collegamento, il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali incidenti tecnici sul prodotto, e neppure per eventuali incidenti a cose o persone.

3. INSERIMENTO NEL MOBILE

Il mobile o il supporto in cui deve essere incassato il piano e le pareti dei mobili attigui devono essere di un materiale resistente per sopportare una temperatura elevata. Inoltre è necessario che il rivestimento che ricopre il mobile o il supporto sia fissato con una colla resistente alle alte temperature affinché non si scolli.

Prima dell'installazione (Fig. B/D):
• Una guarnizione di tenuta stagna è consegnata con il piano di cottura.
- Girare il piano, parte in vetro verso il basso.
- Abbiate cura di proteggere il vetro.
- Mettere la guarnizione avvolta intorno al piano.
- Abbiate cura nell'eseguire il lavoro, in quanto tutto questo eviterà qualsiasi infiltrazione dentro il mobile di supporto.

• Prevedere uno spazio di 5 cm. tra l'apparecchio e le pareti verticali adiacenti.

• Prevedere un divisore orizzontale sotto il cassone del piano, delle stesse dimensioni del vano. Lasciare almeno 1 cm di spazio sotto il cassone del piano.

4. COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'installazione deve essere conforme alle norme vigenti del Paese d'installazione. Il produttore declina ogni responsabilità nel caso questa disposizione non venga rispettata.

Attenzione :
Non possiamo essere ritenuti responsabili per incidenti o per le eventuali conseguenze di incidenti dall'uso di un apparecchio non collegato a terra o cui la messa a terra sia difettosa.

- Prima di effettuare il collegamento, controllare la tensione d'alimentazione indicata sul contatore, la regolazione del disgiuntore, il calibro del fusibile e la continuità della "terra".

- Il collegamento alla rete deve essere effettuato mediante una presa di corrente munita di messa a terra o mediante dispositivo a interruzione omnipolare conforme ai normi del paese d'installazione.
Se l'unità è dotata di una presa, l'installazione deve essere eseguita in modo tale che l'uscita della presa sia accessibile.

• Il filo giallo/verde del cavo di alimentazione elettrica deve essere collegato alla messa a terra sia dell'alimentatore che dei terminali dell'unità.

• Per qualsiasi domanda relativa al cavo di alimentazione, rivolgersi al Servizio di Assistenza o ad un tecnico qualificato.

• Se il cavo è danneggiato e deve essere sostituito, questa operazione deve essere eseguita dal rivenditore con attrezzi dedicati per evitare infortuni.

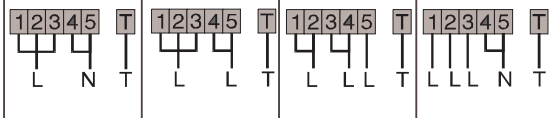
Il piano vetroceramica viene fornito con un cavo di alimentazione e puó essere utilizzato con una tensione di 220-240 V tra 2 fasi o tra fase e neutro.

•Allaciarlo ad una presa di corrente, per scegliere il fusibile vedere la tabella sottostante.

É anché possibile collegare il piano con :

. Trifase 220-240 V3~
. Trifase 380-415 V2N~

COLLEGAMENTO ELETTRICO

	MONOFASE 220-240 V~	BIFASE 220-240 V2~	TRIFASE 220-240 V3~	TRIFASE 380-415 V3N~
Fusibile	25 A	25 A	25 A	16 A
Cavo	3G2.5 H05VVF o H05RRF	3G2.5 H05VVF o H05RRF	4G2,5 H05VVF o H05RRF	5G1,5 H05VVF o H05RRF
Collegamento sulla morsettiera				
Shuntare : stabilire un ponte con l'aiuto di un cavalierino	L1 : Fase Shuntare 1-2 Shuntare 2-3 N : Neutro Shuntare 4-5 T : Terra	L1 : Fase Shuntare 1-2 Shuntare 2-3 L2 : Fase Shuntare 4-5 T : Terra	L1 : Fase Shuntare 1-2 L2 : Fase Shuntare 3-4 L3 : Fase 5 T : Terra	L1 : Fase 1 L2 : Fase 2 L3 : Fase 3 N : Neutro Shuntare 4-5 T : Terra

5. PRESENTAZIONE

• La zona hilight :
Una striscia di conduzione metallica è distribuita uniformemente per tutta la superficie dell'unità. È efficace in 3 secondi ed è adatta per una cottura costante, omogenea e anche sostenuta. Il piano cottura in vetroceramica garantisce, nelle zone di cottura evidenziate, maggiore produzione di calore, accellerando così il processo di cottura. Le modifiche al design del piano cottura non influenzano la capacità del vetro di sopportare alte temperature, ma anzi ne migliorano la controllabilità.
Con la modalità "Sprinter", si può raggiungere una diminuzione fino al 15% del tempo di cottura, in base al metodo di cottura e il tipo di pentole usate.

6. CONSIGLI D'UTILIZZO

Per ottenere dei buoni risultati di cottura, è necessario utilizzare dei recipienti di buona qualità.

• Utilizzare recipienti di buona qualità con fondo piatto espesso: il fondo assolutamente piatto elimina tutti i punti di surriscaldamento sui quali si attaccano gli alimenti e lo spessore del metallo permette una perfetta distribuzione del calore.

• Assicurarsi che il fondo del recipiente sia asciutto: al momento di riempire il recipiente o quando viene utilizzata una pentola che esce direttamente dal frigorifero, ad esempio, assicurarsi che il fondo sia perfettamente asciutto; questa precauzione eviterà che il piano di cottura si sporchi.

• Utilizzare recipienti di diametro sufficientemente grande da coprire completamente il fuoco: è consigliabile assicurarsi che il fondo sia grande almeno quanto la zona di cottura. Se il fondo è leggermente più grande, l'energia viene utilizzata in maniera ottimale.

LA SCELTA DEI RECIPIENTI
Le informazioni seguenti vi aiuteranno a scegliere i recipienti più adatti e migliori per ottenere dei buoni risultati.

Inox: consigliato.
Particolarmente buono con il fondo "Sandwich". Il fondo "Sandwich" unisce le qualità dell'Inox (aspetto, durata estabilità) con i vantaggi dell'alluminio o del rame (trasmissione del calore e ripartizione uniforme).

Alluminio: raccomandato fondo spesso.
Buona conduttività. Tal volta i residui di alluminio possono lasciare qualche macchia sul piano, che possono essere tolte se pulite rapidamente. L'alluminio con poco spessore non deve essere utilizzato.

Ghisa/Vetroceramica: sconsigliato.
Prestazioni scarse. Può rigare la superficie.

Fondo in rame: raccomandato fondo spesso.
Buona performance, ma il rame può lasciare delle macchie che possono sembrare delle righe, che si possono togliere se il piano viene pulito rapidamente. Tuttavia, non lasciare evaporare l'acqua completamente dai recipienti, il metallo surriscaldato può aderire alla superficie. Un recipiente in rame surriscaldato può lasciare delle macchie che rischiano di sporcare definitivamente il piano.

Porcellana/Acciaio smaltato: buone prestazioni.
Solamente con fondo piatto, poco spesso e liscio.

7 • UTILIZZO DEL PIANO IN VETROCERAMICA

• Visualizzare i simboli corrispondenti ai fuochi necessari alla vostra cottura

Ogni fucoco è azionato mediante una manopola con dosatore d'energia che permette d'ottenere tutte le funzioni intermediarie.

• Per avviare il piano, iniziare con la potenza maggiore, e regolare in seguito su di una velocità intermedia che tenga conto della natura degli alimenti e dei loro volumi.

• La spia del calore residuo si accende quando la temperatura del piano è superiore a 60° ca. Resterà accesa anche se il fuoco è spento, e fino a che la temperatura della superficie del fuoco non si sia sufficientemente raffreddata, e si sarà abbassata sotto i 60°.

• Per fermare un fuoco, ruotare la manopola corrispondente sulla posizione "0".

• Posizioni : le diverse velocità di riscaldamento corrispondono approssimativamente agli impieghi esemplificati qui di seguito. L'esperienza personale permette in seguito di adattare queste regole ai gusti e alle abitudini di ciascuno.

Posizioni	Alcuni consigli....
1-2	Lentissimo Tenere in caldo un piatto, burro fuso, cioccolata..
3-4	Lento Cottura a fuoco lento, besciamella, stufato, riso al latte, uova al piatto...
5-6	Moderato Legumi secchi, surgelati, frutta, acqua bollente...
7-8	Medio Patate al vapore, verdure fresche, pasta, crepe, pesce...
9-10	Forte Cottura a fuoco lento più impegnative, omelette, bistecche, trippa...
11-12	Vivo Bistecche, cotolette, fritture...

8. MANUTENZIONE

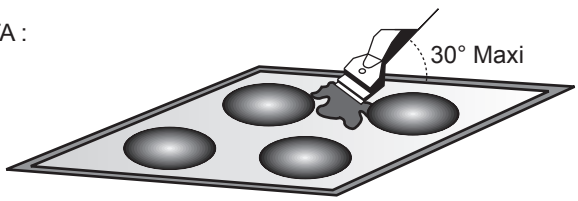
• E' importante prima di iniziare la pulizia della superficie in vetroceramica, attendere che la stessa si sia completamente raffreddata.
• Per la pulizia della superficie in vetroceramica devono essere utilizzati solo prodotti specifici: crema e lametta. I suddetti prodotti si trovano facilmente in commercio, nei supermercati.
• Evitare le fuoriuscite di liquido, le sostanze che cadono sul piano di cottura si carbonizzano rapidamente e sono quindi più difficili da pulire.
• Si raccomanda di tenere lontano dal piano di cottura tutto quanto possa fondere, come ad esempio, tutti gli oggetti di plastica, la carta stagnola, lo zucchero……

MANUTENZIONE:
- Versare qualche goccia di un prodotto specifico per la pulizia della superficie in vetroceramica.
- Strofinare con insistenza dove vi fossero delle macchie insistenti, con l'aiuto di uno straccio asciutto, o di una spugna leggermente umida.
- Asciugare con uno straccio asciutto fino a quando la superficie non sia pulita.

Se dopo questa manutenzione le macchie persistono:
- Versare di nuovo qualche goccia di un prodotto specifico.
- Strofinare con l'aiuto di una lametta rispettando l'angolo di 30° rispetto al piano, insistendo fino alla scomparsa delle macchie.
- Asciugare con uno straccio asciutto o della carta assorbente fino a che la superficie non sia pulita.
- Ripetere l'operazione se necessario.

CONSIGLI:
Una pulizia frequente farà in modo di mantenere sempre lucido il vostro piano.
Assicurarsi che la superficie sia pulita prima di riutilizzare il piano. Per togliere le tracce d'acqua e di calcare, utilizzare qualche goccia d'aceto bianco, o di succo di limone. Per concludere asciugare con l'aiuto di un foglio di carta assorbente poi applicare qualche goccia di prodotto specifico e asciugare. Le manopole possono essere tolte per una pulizia in profondità, tuttavia bisogna stare molto attenti di non far penetrare del liquido nelle parti aperte, e fare attenzione a rimontare le manopole. Il vetro del piano in vetroceramica sopporta lo sfregamento degli utensili da cucina a fondo piatto, ma è comunque consigliabile sollevarli prima di appoggiarli.

NOTA :



- Evitare d'usare una spugna troppo bagnata.
- Non utilizzare mai utensili affilati.
- L'utilizzo di una lametta da barba non può danneggiare la superficie, se la si tiene inclinata di 30° rispetto al piano.
-Tenere lontano dalla portata dei bambini la lametta.
- Non utilizzare dei prodotti abrasivi o delle pagliette metalliche.

• La cornice del piano (solo su alcuni modelli):
per pulire senza danneggiare la cornice del vostro piano, lavarla con acqua e sapone ed asciugare con un panno pulito ed asciutto.

• Le manopole : per una pulizia accurata è possibile estrarre le manopole tirandole verso l'alto.
Usare solo acqua e sapone per la loro pulizia ed asicugarle accuratamente prima di riposizionarle.
Evitare accuratamente che dell'acqua si infiltri all'interno dei fori.

9. PROBLEMI E SOLUZIONI

I fuochi non mantengono i sughi o le fritture a fuoco basso.
• Utilizzare esclusivamente recipienti a fondo piatto. Se una luce filtra tra il recipiente e il piano, il fuoco non trasmette il calore correttamente.
• Il fondo del recipiente deve ricoprire interamente il diametro del fuoco scelto.
Cotture troppo lente.
• Utilizzo dei recipienti non adatti. Utilizzare solo degli utensili a fondo piatto pesante e con un diametro almeno uguale al fuoco.
Graffi o scalfitture sulla superficie in vetro del piano.
• Errato sistema di pulizia, utilizzo di recipienti con fondo ruvido, presenza di particelle abrasive (sale, sabbia, zucchero) tra il piano e il fondo del recipiente.
Consultare il capitolo relativo alla pulizia, assicurarsi che i fondi dei recipienti siano adatti prima dell'utilizzo e utilizzare solo recipienti con fondo liscio.
Segni di metallo (possono sembrare graffi)
• Non far scivolare dei recipienti di alluminio sul piano. Attenersi alle istruzioni di pulizia.
• Se non vengono utilizzati dei materiali di buona qualità, le macchie di qualsiasi tipo esse siano persisteranno. Aiutatevi con una lametta da barba e seguite le istruzioni del capitolo "MANUTENZIONE".
Macchie scure
• Utilizzare una lametta da barba e seguire il capitolo "MANUTENZIONE".
Macchie sul piano
• Macchie causate da recipienti in alluminio, dall'acqua o da alimenti, possono essere eliminate con una crema pulente.
Segni di caramello o di plastica fusa sul piano.
• Controllare il capitolo "MANUTENZIONE".
Il piano non funziona oppure alcuni fuochi non sono funzionanti.
• I ponticelli (shunt) sulla morsettiera non sono posizionati correttamente. Fate controllare da un professionista che il raccordo sia stato effettuato conformemente alle raccomandazioni.
Simbolo "H" , indicatore del calore residuo, lampeggia
• La temperatura del modulo elettronico di comando è troppo elevata. Un tecnico qualificato deve verificare le condizioni di installazione; vedere capitulo di riferimento.

10. ASSISTENZA POST-VENDITA

Prima di rivolgersi al servizio di assistenza, verificare quanto segue:
— La spina sia correttamente inserita e munita del fusibile appropriato.
Se non è possibile identificare il problema:
Spegnere l'apparecchio – non manometterlo – rivolgersi al Centro di Assistenza Post-vendita. L'apparecchio viene fornito con un certificato di garanzia che assicura che sarà riparato gratuitamente presso il Centro di assistenza.

11. RISPETTO DELL'AMBIENTE

Questo elettrodomestico è marcato conformemente alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, aiuterete ad evitare possibili conseguenze negative all'ambiente e alla salute delle persone, che potrebbero verificarsi a causa d'un errato trattamento di questo prodotto giunto a fine vita. Il simbolo sul prodotto indica che questo apparecchio non può essere trattato come un normale rifiuto domestico; dovrà invece essere consegnato al punto più vicino di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve essere effettuato in accordo con le regole ambientali vigenti per lo smaltimento dei rifiuti. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclo di questo prodotto, per favore contattare l'ufficio pubblico di competenza (del dipartimento ecologia e ambiente), o il vostro servizio di raccolta rifiuti a domicilio, o il negozio dove avete acquistato il prodotto.

1. INSTRUCCIONES GENERALES

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA SACAR TODO EL PARTIDO DE SU ENCIMERA.
Le recomendamos conserve el manual de instalación y uso para poder consultarlo en el futuro, y anote, antes de la instalación de la encimera, el número de serie del aparato por si requiere la intervención del Servicio de Asistencia Técnica.

- Durante el funcionamiento o tras haber apagado un quemador, y mientras el indicador de calor residual permanezca encendido, se recomienda encarecidamente mantener a los niños alejados de la placa para evitar riesgos de quemaduras graves.
- Cuando cocine con grasas o aceite, no deje la cocción sin vigilancia pues las grasas o el aceite sobrecalentados pueden inflamarse con rapidez.
- Nunca deje sobre las superficies calientes hojas de papel de aluminio ni recipientes de plástico.
- El quemador halógeno de la encimera vitrocerámica emite una luz fuerte: nunca mire fijamente las lámparas de este quemador.
- Después de cada utilización es necesario limpiar ligeramente la encimera para evitar la acumulación de suciedad y grasas. Éstas, a cada nuevo uso, se irían requemando hasta carbonizarse, lo que desprende humo y olores desagradables además de suponer un riesgo de incendio.
- La zona de mandos de la encimera es delicada, así que nunca deje sobre la misma recipientes calientes.
- Nunca cocine directamente sobre la encimera: utilice recipientes.
- Coloque siempre el recipiente bien centrado sobre el quemador a utilizar.
- Nunca utilice la superficie de la encimera para cortar alimentos o como mesa de trabajo.
- Nunca deslice los recipientes sobre la encimera: podría rayar su superficie.
- Nunca deje objetos pesados por encima de la encimera, pues podrían caerse y dañarla.
- No deposite nunca sobre la encimera ningún objeto, sea el que sea.
- En el improbable caso de que aparezca una fisura en el cristal, desenchufe inmediatamente el aparato de la red y diríjase directamente al Servicio de Asistencia Técnica.
- No utilice vapor o pulverizadores de alta presión para limpiar el aparato.
- Este aparato no esta destinado a ser usado por niños, personas discapacitadas o inexpertas en su uso a no ser que sean vigiladas o instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Vigile a los niños de manera que se asegure que no juegan con el aparato.

Todas las características se dan a título meramente indicativo. A causa de su intención de mejorar constantemente la calidad de su producción, el Fabricante se reserva el derecho de aportar a sus aparatos modificaciones fruto de la evolución técnica, respetando siempre las condiciones establecidas en el Código del Consumo.

CE Aparato confrome a la Directiva Europea 73/23/CEE e 89/336/CEE , sustituida respectivamente de 2006/95/CE y 2004/108/CE, y sucesivas modificaciones.

2. INSTALACIÓN

La instalación funcional de electrodomésticos en su entorno es una operación delicada que, de no efectuarse correctamente, puede tener graves consecuencias para la seguridad de los usuarios. En estas circunstancias, es imprescindible confiar esta tarea a un profesional, que la llevará a cabo según las normas técnicas vigentes. Si, a pesar de esta recomendación, el usuario efectúa por sí mismo la instalación, el Fabricante declina toda responsabilidad en caso de fallo técnico del aparato, tenga o no como consecuencia daños materiales o personales.

3. EMPOTRAMIENTO

El mueble o el soporte en los cuales debe empotrarse la encimera, así como las paredes del mueble que podrían yuxtaponerse al mismo, deben ser de un material resistente a las altas temperaturas. Además, es necesario que el revestimiento que recubre el mueble o el soporte se fije con una cola resistente al calor para evitar que se despegue.

Instalación (fig. B / D) :
- Con la encimera se entrega una junta de estanqueidad. Para proceder a su colocación,
- darle la vuelta a la encimera, con la parte del cristal hacia abajo, con cuidado de no dañar el cristal.
- colocar la junta alrededor de todo el perímetro de la encimera.
- colocarla cuidadosamente en su lugar para evitar cualquier infiltración en el mueble soporte.

- Hay que dejar un espacio libre de como mínimo 5 cm entre el aparato y las paredes verticales cercanas.

- Si, en función de la instalación de la encimera, la parte inferior de su cajón se encuentra cerca de una zona normalmente accesible al manipular o ordenar, colocar una separación a 1 cm del fondo del cajón para evitar todo riesgo de quemadura o deterioro.

4. CONEXION ELÉCTRICA

«La instalación del aparato citado en la referencia debe cumplir la normativa vigente en el país de su instalación».
El Fabricante declina toda responsabilidad en caso de incumplimiento de esta disposición.

Atención:
- Antes de proceder a la conexión, compruebe el voltaje de alimentación de su contador, el ajuste del disyuntor, el calibre del fusible y la continuidad de la toma de tierra de la instalación.

- La conexión eléctrica a la red debe hacerse mediante una toma de corriente con toma de tierra, o mediante un interruptor de corte omnipolar.
  Si el aparato requiere una toma de corriente, debe instalarse de forma que dicha toma sea accesible.

- El cable de protección verde/amarillo debe estar conectado a las bornas de tierra, al aparato por un extremo y a la instalación por el otro.

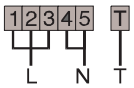
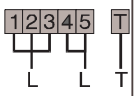
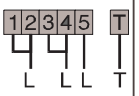
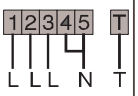
- No seremos responsables de ningún incidente, ni de sus eventuales consecuencias, derivado del uso de un aparato sin toma de tierra, o conectado a una toma de tierra cuya continuidad sea defectuosa.

- Cualquier intervención relacionada con el cable de alimentación debe obligatoriamente ser efectuada por el Servicio de Asistencia Técnica, o por una persona de cualificación similar.

• L'aparato e suministrado de un cable de alimentación que permite una conexión exclusivamente con corriente de 220-240 V entre fases o entre fase y neutro :
- Connectar a una toma de corriente, el fusible debe elegirse en función de la tabla de conexión.

También es possible adaptar el aparato para una conexión en
. Trifasico 200-240 V3~ . Trifasio 380-415 V3N~

CONEXIÓN ELECTRICA

	Monofasico 220-240 V~	Bifasico 220-240 V2~	Trifasico 220-240 V3~	Trifasico 380-415 V3N~
Fusible	25 A	25 A	25 A	16 A
Cable	3G2.5 H05VVF o H05RRF	3G2.5 H05VVF o H05RRF	4G2,5 H05VVF o H05RRF	5G1,5 H05VVF o H05RRF
Conexión al borne				
Puentear : establecer un puente con la ayuda de una varilla shunt	L1 : Fase puentear 1-2 puentear 2-3 N : Neutro puentear 4-5 T :Tierra	L1 : Fase puentear 1-2 puentear 2-3 L2 : Fase puentear 4-5 T :Tierra	L1 : Fase puentear 1-2 L2 : Fase puentear 3-4 L3 : Fase 5 T :Tierra	L1 : Fase 1 L2 : Fase 2 L3 : Fase 3 N : Neutro puentear 4-5 T :Tierra

5. PRESENTACIÓN

• Zona hilight : en la unidad de cocción se encuentra una banda metálica conductora que la abarca uniformemente en su totalidad. Es efectiva al cabo de 3 segundos, y está indicada para cocinar de forma estable, homogénea y también para cocinar durante largos periodos de tiempo.

La placa vitrocerámica permite aprovechar de mejor manera el potente calor generado por los fuegos Hilight, acelerando de esta manera la cocción. Las modificaciones estructurales mantienen inalteradas las propiedades de resistencia del cristal a temperaturas elevadas, y mejoran la capacidad de control de la potencia distribuida. Con su principio «Sprinter», se obtiene una reducción del tiempo de cocción de hasta un 15% dependiendo del tipo de cocción y de los recipientes utilizados.

6. LA ELECCIÓN DE LOS UTENSILIOS

Para obtener óptimos resultados de cocción es necesario utilizar recipientes de buena calidad:

• Utilizar recipientes de buena calidad, de fondo plano y espeso : el fondo rigurosamente plano suprimirá los puntos de sobrecalentamiento sobre los que los alimentos tienden a pegarse, y el espesor del metal permitirá una perfecta distribución del calor.

• Asegurarse de que el fondo de los recipientes esté seco: al llenar un recipiente o cuando se utiliza una cazuela que ha estado en la nevera, por ejemplo, asegúrese de que el recipiente esté bien seco; esta precaución evitará que la encimera se ensucie.

• Utilizar recipientes de un diámetro suficiente para cubrir completamente el quemador: hay que asegurarse de que el fondo sea por lo menos igual de grande que la zona de cocción. Si el fondo es ligeramente mayor, la energía se aprovechará mejor.

A continuación encontrará información que le será útil a la hora de elegir los recipientes más indicados para obtener buenos resultados.

Acero inoxidable: altamente recomendado. Especialmente recomendable si tiene una base revestida en doble capa. La base en doble capa combina las ventajas del acero inoxidable (aspecto, duración y estabilidad) con las del aluminio o cobre (conducción del calor, distribución uniforme del calor).

Aluminio: recomendado el aluminio pesado. Buena conductividad. Atención: Los residuos de aluminio a veces aparecen como rayas sobre la encimera, pero pueden eliminarse si se limpian inmediatamente. Debido a su bajo punto de fusión, el aluminio pesado fino no debe usarse.

Hierro colado / Vitrocerámica: no recomendado. Pobre rendimiento. Puede rayar la superficie.

Base de cobre: recomendado el cobre pesado. Buen rendimiento, pero el cobre puede dejar residuos que aparecen como rayaduras. Estos residuos pueden eliminarse si la encimera se limpia inmediatamente. Sin embargo, nunca lleve nada a ebullición en este tipo de recipiente. El metal sobrecalentado podría pegarse a la superficie vítrea. Un recipiente de cobre sobrecalentado dejará un residuo que permanecerá para siempre en la encimera.

Porcelana / Esmalte: Buen rendimiento, pero solo si tiene una base fina, plana y lisa.

7. UTILIZACIÓN

• Localice el signo correspondiente a la uniadad de cocción deseada.

Cada fuego es controlado por un mando con un dosificador de energia que permite obtener todos los pasos intermedios.

• Recomendamos calentar la cacerola a nivel "alto" hasta que se caliente adecuadamente, y después bajar hasta la temperatura de cocción deseada.

• El indicador luminoso de calor residual se enciende cuando la temperatura de la unidad de cocción alcanza los 60°C o más. Se mantendrá encendido incluso aunque la zona de cocción esté apagado, y permanecerá así hasta que la superficie no se haya enfriado la suficiente . Se apagará cuando la temperatura de la superficie baje de 60°C.

• Para apagar una unidad de cocción, llevar el mando correspondiente hasta la posición "0".

• Posiciones : le brindamos algunos ejemplos para su información, aunque su propia experiencia le permitirà determinar los parámetros adecuados a sus gustos y costumbres.

Posiciones	Algunos consejos....
1-2	Muy bajo Para mantener un plato caliente, fundir mantequilla o chocolate...
3-4	Bajo Cocciones lentas, bechamel, estofados, arroz con lecher, huevos duros...
5-6	Moderato Judías, alimentos congelados, fruta, ebullicíon de agua...
7-8	Medio Patatas al vapor, verdura fresca, pasta, pescado, sopa, crepes...
9-10	Alto Cocidos lentos más intensos, tortillas, bisteca..
11-12	Muy alto Bistecs, chuletas, frituras diversas...

8. MANTENIMIENTO

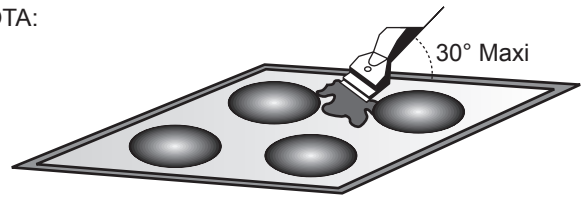
• Es muy importante, antes de efectuar la limpieza de la superficie vitrocerámica de la encimera, esperar a que ésta esté completamente fría.
• Solo deben utilizarse los productos específicos para la limpieza de la superficie vitrocerámica, crema y rascador. No le será difícil encontrarlos en establecimientos de productos de limpieza.
• Evite los desbordamientos: la suciedad resultante se carboniza rápidamente sobre el cristal y después es mucho más difícil de limpiar.
• Recomendamos mantener alejado del plan de cocción cualquier objeto que pueda fundirse, como objetos de plástico, azúcar o productos con alto contenido del mismo.

MANTENIMIENTO:
- vierta algunas gotas de un producto limpiador específico para la superficie vitrocerámica.
- frote, insistiendo en las zonas manchadas si las hubiera, con un trapo suave o un papel de cocina ligeramente humedecido.
- enjuague, si es necesario.
- seque con un trapo suave o papel de cocina seco hasta que la superficie quede limpia.

Si después aún persisten algunas manchas:
- vierta de nuevo algunas gotas de un producto específico.
- rasque, ayudándose de un rascador, manteniéndolo siempre en un ángulo de 30° en relación a la encimera hasta que desaparezcan las manchas más recalcitrantes. Enjuague, si es necesario.
- seque con un trapo suave o papel de cocina seco hasta que la superficie quede perfectamente limpia.
- repita el proceso si es necesario.

CONSEJOS:
La limpieza frecuente produce una película protectora esencial para evitar las rayaduras y el desgaste.
Asegúrese de que la superficie esté limpia antes de volver a utilizar la encimera.
Para eliminar los rastros de agua y cal, utilice algunas gotas de vinagre blanco o zumo de limón. Enjuague y seque con papel de cocina, y después aplique algunas gotas de un producto específico y seque.
El cristal vitrocerámico resiste el rozamiento con los recipientes de cocción de fondo plano, pero es recomendable levantarlos de la superficie para desplazarlos.

NOTA:



- Evite el uso de una esponja demasiado húmeda.
- Nunca utilice un objeto de acero, como un cuchillo o un destornillador.
- La utilización de un rascador con una hoja de afeitar no dañará la superficie, siempre que se respete un ángulo de 30°.
- Nunca deje el rascador con la hoja de afeitar al alcance de los niños.
- No utilice productos abrasivos ni polvos detergentes.

• El cuadro de la encimera, según el modelo:
Para limpiar el cuadro de su encimera sin dañarla, lávelo con agua y jabón, enjuague y después seque con un trapo suave.

• Los Mandos:
Para una limpieza en profundidad, retire los mandos. Para quitarlos, tire de ellos hacia arriba. Límpielos sólo con agua jabonosa, enjuáguelos y séquelos bien antes de volverlos a colocar. No deje que entre agua en el interior de los agujeros.

9. PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Los quemadores no mantienen las ebulliciones en recipientes pequeños o las frituras son poco potentes.
• Utilice solo recipientes de fondo plano. Si puede verse luz entre el recipiente y la encimera, esto significa que el quemador no transmite correctamente el calor.
• El fondo del recipiente debe cubrir por completo el diámetro del quemador elegido.

Cocciones demasiado lentas.
• Utilización de recipientes no adaptados. Utilice solo recipientes de fondo plano, pesados y de un diámetro por lo menos igual al del quemador.

Pequeñas rayaduras o arañazos en la superficie vitrocerámica de la encimera.
• Si se utiliza un método de limpieza inadecuado, o se utilizan recipientes de fondo rugoso, aparecerán entre la encimera y el fondo del recipiente partículas como arenilla o sal. Consulte el capítulo “MANTENIMIENTO”, asegúrese de que los fondos de los recipientes están limpios antes de usarlos y utilice solo recipientes de fondo liso. Las rayaduras pueden atenuarse únicamente si se realiza una buena limpieza.

Marcas de metal.
• No deslice recipientes de aluminio sobre la encimera. Siga las recomendaciones de mantenimiento.
• No utiliza materiales adecuados, y las manchas persisten. Utilice una hoja de afeitar y siga las recomendaciones del capítulo “MANTENIMIENTO”.

Manchas oscuras.
• Utilice una hoja de afeitar y siga las recomendaciones del capítulo “MANTENIMIENTO”.

Zonas claras sobre la encimera.
• Se trata de marcas procedentes de recipientes de aluminio o cobre, pero también sedimentos minerales, restos de agua o alimentos; pueden eliminarse con crema limpiadora.

Restos de caramelización oplástico fundido sobre la encimera.
• Siga las recomendaciones del capítulo “MANTENIMIENTO”.

La encimera no funciona.
• Los puentes derivadores no están correctamente colocados en el cuadro de bornas. Haga comprobar la conexión para ver si está hecha según las recomendaciones.

.La letra «H», que indica el calor residual, parpadea.
• La temperatura electrónica es demasiado elevada. Un técnico debe comprobar que el empotramiento se haya hecho según las recomendaciones.

10. ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de llamar al servicio de Asistencia Técnica.
En caso de fallido funcionamiento de la encimera le aconsejamos que:
— verifique que el enchufe esté bien introducido en la toma de corriente;
En caso de no individuar la causa del mal funcionamiento: apague el aparato, no lo manipule y llame al Servicio de Asistencia Técnica.
El aparato está dotado de un certificado de garantía que le permite disfrutar del Servicio Asistencia Técnica.

11. PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

Este electrodomestico está marcado conforme a la directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Asegurándose que este producto ha sido eliminado correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas en el ambiente y la salud de las personas, que pudiera verificarse por causa de un anómalo tratamiento de este producto. El simbolo sobre el producto indica que este aparato no puede ser tratado como un residuo doméstico normal, en su ligar deberá ser entregado al centro de recogidas para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. La eliminación debe ser efectuada de acuerdo con las reglas medioambientales vigentes para el tratamiento de los residuos.Para informacion más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, por favor contacte con la oficina compentente (del departamento de ecología y mediomabiente), o su servicio de recogida a domicilio si lo hubiera o el punto de venta donde compró el producto.

1. Splošni varnostni ukrepi

PROSIMO, DA POZORNO PREBERETE TA NAVODILA, DA SE SEZNANITE Z LASTNOSTMI VAŠE NOVE KUHALNE PLOŠČE. Priporočamo, da to knjižico shranite, saj jo boste morda še potrebovali. Pred vgradnjo kuhalne plošče si v to knjižico zabeležite tudi serijsko številko, saj jo boste potrebovali, če se kdaj obrnete na pooblaščeni servis.

- Pazite, da se otroci med uporabo kuhalne plošče in dokler so osvetljeni indikatorji preostale toplote preveč ne približajo kuhalni plošči, saj bi se lahko opekli!
- Med cvretjem na olju ali maščobi se nikoli ne oddaljujte. Pregreta maščoba se hitro vname in lahko povzroči požar.
- Alu-folije in plastike ne odlagajte na kuhališča.
- Po vsaki uporabi na hitro očistite kuhalno ploščo, da se na njej ne bi nabirali ostanki hrane in maščoba. Če plošče ne boste čistili sproti, se bo nečistoča na njej zasušila in čiščenje bo težje, s čiščenjem pa tudi preprečite nastanek dima in neprijetnega vonja pri naslednjem kuhanju ter preprečite morebiten vžig.
- Ne usmerjajte pogleda neposredno v halogenske grelce.
- Ne dotikajte se kuhališč med uporabo ali takoj po uporabi.
- Nikoli ne kuhajte direktno na steklokeramični površini; vedno kuhajte v posodah.
- Postavite posodo na sredino kuhališča.
- Ne uporabljajte kuhalne plošče kot delovno površino, npr. za rezanje.
- Ne drsajte s posodo po površini.
- Nad kuhalno ploščo ne hranite težkih predmetov; če padejo na kuhalno ploščo, jo lahko poškodujejo.
- Kuhalne plošče ne uporabljajte kot delovno površino.
- Kuhalne plošče ne uporabljajte kot odlagalno površino.
- Če se na steklokeramični površini kljub vsemu pojavijo razpoke, jo takoj prenehajte uporabljati. Takoj jo izklopite iz električnega omrežja in pokličite pooblaščeni servis.
- Za čiščenje kuhalne plošče nikoli ne uporabljajte parnih ali tlačnih čistilnikov.
- Otroci ali osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami ter znanjem smejo uporabljati aparat le pod nadzorom oseb, ki so odgovorne za njihovo varnost, in le v primeru, če so sposobni razumeti napotke za varno uporabo aparata.
- Otroke med uporabo aparata nadzirajte; ne smete jim dovoliti, da se igrajo z aparatom.

Ker se nenehno trudimo še izboljšati svoje aparate in vanje vgrajujemo najnovejše tehnične izboljšave, si pridržujemo pravico do sprememb.

CE Aparat ustreza evropskim smernicam št. 73/23/EEC in 89/336/EEC, nadomeščenih s smernicama 2006/95/EEC in 2004/108/EEC ter kasnejšim spremembam in dopolnitvam.

2. Vgradnja in priključitev aparata

Vgradnja in priključitev električnih gospodinjskih aparatov je zahtevno opravilo, ki mora biti opravljeno brezhibno in skladno z veljavnimi predpisi. Nepravilna vgradnja in priključitev pomeni veliko tveganje za uporabnika. Zato ta dela prepustite za to usposobljenim strokovnjakom, ki bodo pri vgradnji upoštevali vse veljavne predpise. Če pa se odločite, da boste ta dela opravili sami, upoštevajte, da v primeru nestrokovne vgradnje in priključitve aparata proizvajalec ne prevzema odgovornosti za tehnično okvaro aparata, tudi če ta povzroči poškodbe oseb ali premoženja.

3. Navodila za vgradnjo

Kuhinjska omarica ali kuhinjski pult, v katerega bo kuhalna plošča vgrajena, ter poleg stoječe pohištvo in zid morajo biti iz na visoko temperaturo odpornih materialov. Tudi laminat na površini kuhinjske omarice ali kuhinjskega pulta mora biti na podlago prilepljen z na visoko temperaturo odpornim lepilom.

Instalacija (Sl. B/D):
Kuhalni plošči je priloženo vodotesno tesnilo.

Pred priključitvijo:
- Obrnite steklokeramično ploščo z zgornjo stranjo navzdol. **Pazite, da ne poškodujete steklokeramike!**
- Okoli kuhalne plošče namestite tesnilo.
- Prepričajte se, da je tesnilo pravilno nameščeno, da preprečite zatekanje tekočine v omarico.

Med robovi kuhalne plošče in poleg stoječimi pokončnimi površinami mora biti vsaj 5 cm.

Če je spodnja stran kuhalne plošče po vgradnji dostopna, 1 cm pod kuhalno ploščo vgradite predelno ploščo, ki bo preprečila tveganje za poškodbo ali škodo.

4. Priključitev na električno omrežje

Priključitev mora biti izvedena skladno z vsemi veljavnimi predpisi. **Proizvajalec ne prevzema nikakršne odgovornosti v primeru škode ali poškodb zaradi neupoštevanja teh navodil!**

Opozorilo:
Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo ali poškodbe zaradi uporabe neozemljenega aparata ali zaradi nepravilne ozemljitve, tj. priključitev na ozemljitev z neustrezno kontinuiteto.

- Pred priključitvijo kuhalne plošče preverite napetost v omrežju, nastavitev prekinjala, kontinuiteto ozemljitvenega priključka in ustreznost varovalke.

- Kuhalna plošča mora biti priključena na električno omrežje preko vtičnice za ozemljeni vtikač, ali preko večpolnega prekinjala. Vtičnica mora biti dostopna tudi po vgradnji kuhalne plošče.

- Rumen/zelen ozemljitveni vod mora biti pravilno priključen na ozemljitvena terminala omrežja in aparata. Če niste prepričani, poiščite strokovno pomoč.

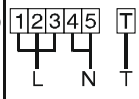
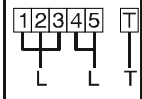
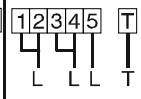
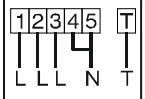
- Če je treba zamenjati priključni električni kabel, mora to storiti ustrezno usposobljen strokovnjak.

Kuhalna ploščaje opremljena s priključnim električnim kablom, ki omogoča priključitev na omrežje z napetostjo 220-240 V med fazami oz. med fazo in nulo.

- Ustreznost varovalke preverite s pomočjo razpredelnice.

Možna pa je tudi priključitev kuhalne plošče na:
- Trifazno omrežje 220-240 V3~ 50/60 Hz
- Trifazno omrežje 380-415 V2N~ 50/60 Hz

Priključitev na terminale na priključni ploščici

	Ena faza 220 - 240V~	Dve fazi 220 - 240V2~	Tri faze 220 - 240V3~	Tri Faze 380 - 415V3N~
Varovalka	25 A	25 A	25 A	16 A
Kabel	3G2,5 H05VVF or H05RRF	3G2,5 H05VVF or H05RRF	4G2,5 H05VVF or H05RRF	5G1,5 H05VVF or H05RRF
Priključitev na priključno ploščico				
Premostitev:	L1 : Faza mostiček 1-2 mostiček 2-3 N : Nula mostiček 4-5 T :ozemljitev	L1 : Faza mostiček 1-2 mostiček 2-3 L2 : Faza mostiček 4-5 T :ozemljitev	L1 : Faza mostiček 1-2 L2 : Faza mostiček 3-4 L3 : Faza 5 T :ozemljitev	L1 : Faza 1 L2 : Faza 2 L3 : Faza 3 N : Nula mostiček 4-5 T :ozemljitev

Ph = Faza N = Nula T = Ozemljitev

5. PREDSTAVITEV

• **kuhališče hihlight**
Kovinski vodnik je enakomerno razporejen po celi površini enote. Segreje se že po 3 sekundah delovanja in je primeren za enakomerno pa tudi dolgotrajno kuhanje.

Prednost te steklokeramične kuhalne plošče je intenzivnejše segrevanje zaradi kuhališč hilight, kar pospeši proces kuhanja. Spremembe v dizajnu kuhalne plošče nimajo vpliva na odpornost stekokeramike na visoke temperature, je pa zaradi njih izboljšan nadzor.
Funkcija 'Sprinter' omogoča tudi do 15 % krajši čas kuhanja, odvisno od izbranega načina kuhanja ter vrste posode, ki jo uporabljate.

6. Nekaj koristnih nasvetov za uporabo kuhalne plošče

Kakovostna posoda je ključnega pomena za učinkovitost kuhalne plošče.

•**Vedno uporabljajte kakovostno posodo s povsem ravnim, debelim dnom**: tako se bo posoda enakomerno segrevala in jed se ne bo prismodila na določenih mestih. Debele stranice in dno posode zagotavljajo enakomerno porazdelitev toplote.

•**Dno posode mora biti vedno suho in čisto.** Če natočite v posodo vodo ali jo vzamete iz hladilnika, najprej obrišite dno in šele nato postavite posodo na kuhališče. Tako na kuhalni plošči ne bo madežev.

•**Uporabljajte ustrezno velike posode, katerih dno v celoti pokrije kuhališče.** Premer posode naj ne bo manjši od premera kuhališča. Poraba energije bo najbolj učinkovita, če boste kuhali v posodi, ki je nekoliko večja od kuhališča.

USTREZNA POSODA – V nadaljevanju boste našli nekaj nasvetov, kako izbrati najbolj učinkovito posodo.

Nerjaveče jeklo: Zelo priporočamo! Še posebej priporočamo posodo z večplastnim dnom, ki združuje prednosti nerjavečega jekla (videz, trajnost, stabilnost) in prednosti aluminija ali bakra (prevajanje toplote, enakomerna porazdelitev toplote).

Aluminij: Priporočamo samo težke posode. Dobra prevodnost. Vendar pa se na steklokeramični površini lahko pojavijo sledi aluminija v obliki prask, ki jih je možno odstraniti, če jih takoj očistimo.
Zaradi nizkega tališča tanke posode iz aluminija niso primerne.

Lito železo: Uporaba je možna, toda odsvetujemo! Nizka učinkovitost. Lahko opraska steklokeramično površino.

Bakreno dno/keramika: priporočamo težke posode. Učinkovitost je dobra, toda baker lahko pusti sledi v obliki prask. Te je možno odstraniti, če jih takoj očistimo. Vendar pa ne smete pustiti, da se segreva prazna posoda – pregreta kovina bi se lahko sprimila s steklokeramiko. Pregret bakreni lonec bo na steklokeramiki pustil trajni madež, ki ga je nemogoče odstraniti.

Porcelan/emajl: Učinkovita je le posoda s tankim, gladkim, ravnim dnom.

Steklokeramika: Odsvetujemo. Nizka učinkovitost, lahko opraska površino.

7. UPORABA STEKLOKERAMIČNE KUHALNE PLOŠČE

·Poiščite znak, ki ustreza položaju želene kuhalne plošče: vsaka ima svoj gumb, ki omogoča nastavljanje želene stopnje moči.

·Priporočamo, da najprej izberete najvišjo stopnjo, dokler se kuhališče ne segreje, nato pa stopnjo znižate in prilagodite nastavitev.

·Indikator preostale toplote se osvetli, ko se kuhališče segreje na 60°C oz. več. Indikator ostane osvetljen tudi po izklopu kuhalne plošče, dokler se kuhališče ne ohladi. Ugasne, ko se temperatura spusti pod 60°C.

·Ko želite izklopiti kuhališče, obrnite gumb nazaj na “0”.

·Stopnje: v spodnji razpredelnici so smernice. Ko se seznanite s svojo novo kuhalno ploščo, boste zlahka izbrali najustreznejše nastavitve.

Stopnja	Priporočila
1-2	Zelo počasno kuhanje Za ohranjanje toplote jedi, taljenje masla ali čokolade …
3-4	Počasno kuhanje Počasno kuhanje omak, dušenje, golaž ipd.
5-6	Zmerno Fižol, zamrznjena živila, sadje, segrevanje tekočin
7-8	Srednje Kompoti, sveža zelenjava, testenine, ribe …
9-10	Intenzivno Bolj intenzivno kuhanje – omlete, zrezki …
11-12	Zelo intenzivno Zrezki, zarebrnice, cvrenje …

8. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Pomembno je, da pred čiščenjem počakate, da se kuhalna plošča povsem ohladi.

Uporabljajte samo namenske proizvode za čiščenje steklokeramičnih površin in namensko strgalo. Ti proizvodi so na voljo v specializiranih trgovinah.

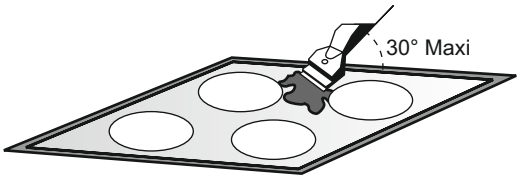
Poskušajte preprečiti, da bi jed kipela iz loncev. Nečistoča se hitro prižge na steklokeramično površino in jo je nato težje očistiti. Priporočamo vam, da pazite, da se kuhalne plošče ne dotikajo predmeti iz plastike, sladkor ali snovi z visoko vsebnostjo sladkorja.

ČIŠČENJE:
- Na površino zlijte nekaj kapljic namenskega čistila za steklokeramične površine.
- Zdrgnite površino, predvsem tam, kjer opazite madeže, z vlažno mehko krpo ali papirnato brisačko.
- Površino do čistega obrišite s suho mehko krpo ali papirnato brisačko.

Če tudi po takem čiščenju na površini ostanejo madeži:
- Na površino zlijte še nekaj kapljic namenskega čistila.
- S pomočjo strgala, ki ga držite pod kotom 30°, odstranite trdovratne madeže.
- Nato površino do čistega obrišite z mehko suho krpo ali papirnato brisačko.
- Po potrebi postopek ponovite.

NASVET:
Redno čiščenje z namenskim čistilom na steklokeramični površini naredi zaščitno plast, ki ključno pripomore k preprečevanju prask in obrabe. Pred ponovno uporabo kuhalne plošče mora biti kuhalna plošča popolnoma čista! Vodo in sledi vodnega kamna odstranite z nekaj kapljicami belega kisa ali limoninega soka. Na koncu površino obrišite z vpojnim papirjem, nato pa nanesite nekaj kapljic namenskega čistila in jo obrišite do čistega. Za lažje čiščenje lahko stikala odstranite. Paziti pa morate, da tekočina ne steče v odprtine, ter stikala nato pravilno namestite nazaj. Steklokeramika je odporna in je ravna dna posod ne bodo poškodovala, a kljub temu svetujemo, da posode ne potiskate po kuhalni plošči, ampak da jo pred premikanjem dvignete

NB:



. Kuhalne plošče ne čistite z gobo, prepojeno z vodo!
. Pri čiščenju nikoli ne uporabljajte kovinskih predmetov, npr. noža ali izvijača!
. Kuhalne plošče s strgalom ne morete poškodovati, če ga držite pod kotom 30°.
. Pazite, da strgalo ne pride v roke otrokom!
. Za čiščenje ne uporabljajte jedkih čistil ali praškov.

. Kovinski okvir: Očistite ga z milnico in izperite s čisto vodo, nato pa obrišite do suhega z mehko krpo

Stikala: Snamete jih lahko tako, da jih potegnete navzgor. Čistite jih samo z milnico; pred ponovnim nameščanjem se morajo dobro posušiti. Pazite, da voda ne steče v luknjice! Pri ponovnem nameščanju bodite natančni!

9. ODPRAVLJANJE NEPRAVILNOSTI V DELOVANJU

Kuhališča se ne segrejejo dovolj.
Uporabljajte samo posodo z ravnim dnom. Če pod dnom posode lahko vidite svetlobo, se toplota ne more pravilno prenašati na dno posode.
Dno posode mora prekriti cel premer uporabljenega kuhališča.

Kuhanje je počasno.
Uporabili ste neustrezno posodo. Uporabljajte samo težke posode z ravnim dnom, katerih premer je vsaj enak premeru uporabljenega kuhališča.

Na steklokeramični površini opažate praske in odrgnine.
Steklokeramike ne čistite pravilno, ali pa uporabljate posodo z grobim dnom. Morda so med dno posode in steklokeramiko zašla zrnca peska ali soli. Preberite navodilo za čiščenje steklokeramike; pred uporabo se prepričajte, da je dno posode čisto in uporabljajte samo posodo z gladkim dnom. S pravilnim čiščenjem lahko stanje izboljšate.

Kovinski madeži
Ne potiskajte posode iz aluminija po steklokeramiki. Upoštevajte navodila za čiščenje.
Uporabljate ustrezno posodo, a madeži so ostali? Odstranite jih s pomočjo strgala upoštevajte navodila za čiščenje.

Temni madeži
Odstranite jih s pomočjo strgala upoštevajte navodila za čiščenje.

Svetli madeži na steklokeramiki.
To so madeži, ki jo je povzročila posoda iz aluminija ali bakra, a tudi vodni kamen ali ostanki hrane. Odstranite jih s pomočjo namenskega čistila.

Karameliziran sladkor ali staljena plastika
Upoštevajte navodila za čiščenje.

Kuhalna plošča ali samo nekatera od kuhališč ne delujejo.
Kuhalna plošča verjetno ni pravilno priključena ali pa premostitveni elementi na priključni ploščici niso pravilno nameščeni. Priključitev prepustite ustrezno usposobljenim strokovnjakom! Strokovnjak naj preveri pravilnost priklopa (odvisno od modela!).

Prikazana je črka "H", indikator preostanka toplote utripa.
Previsoka temperatura elektronike. Strokovnjak naj preveri priključitev kuhalne plošče skladno s temi navodili.

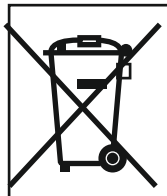
10. SERVISIRANJE

Preden pokličete pooblaščeni servis, se najprej prepričajte:

- da je vtikač pravilno v vtičnici in da ni pregorela varovalka.

Če vam ne uspe odpraviti nepravilnosti v delovanju, takoj izključite kuhalno ploščo iz električnega omrežja in je ne poskušajte sami popraviti. Aparatu je priložen garancijski list, tako da bo v garancijskem roku brezplačno popravljen s strani pooblaščenega servisa

11. VARSTVO OKOLJA



Izdelek je označen skladno z direktivo evropske Gospodarske zbornice 2002/96 o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE).
S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice na okolje in zdravje ljudi, ki bi jih lahko povzročilo nepravilno odstranjevanje aparata.

Simbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme.
Odstranjevanje mora biti opravljeno skladno z lokalnimi okoljevarstvenimi predpisi o odstranjevanju odpadkov.
Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi tega izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

05-2012 • Cod. 41036944

GB The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

IT La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

ES La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin comprometer las características esenciales.

SL Proizvajalec ni odgovoren za napake v tej knjižici, ki bi nastale ob tisku ali prepisu. Pridržujemo si pravico izvajanja potrebnih sprememb na izdelku, tudi tistih, ki se nanašajo na porabo, brez škode za varnost in funkcionalnost naprave.